



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|--|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|--------|------|---|------|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | จำนวน | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 2.00 | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ | จำนวน | 3 | 5 | 13 | 9 | 4 | - | - | 1 | 35 | - | - | - | - | - | - | - | 2.83 | 0.737 | 2.86 |
| | ร้อยละ | 8.57 | 14.29 | 37.14 | 25.71 | 11.43 | - | - | 2.86 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2 | จำนวน | 9 | 4 | 4 | 1 | 1 | 1 | - | - | 20 | - | - | - | - | - | - | - | 3.40 | 0.736 | - |
| | ร้อยละ | 45.00 | 20.00 | 20.00 | 5.00 | 5.00 | 5.00 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย | จำนวน | 9 | 6 | 13 | 4 | 2 | - | - | 1 | 35 | - | - | - | - | - | - | - | 3.14 | 0.800 | 2.86 |
| | ร้อยละ | 25.71 | 17.14 | 37.14 | 11.43 | 5.71 | - | - | 2.86 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก | จำนวน | 12 | 4 | 2 | - | 1 | - | - | - | 19 | - | - | - | - | - | - | - | 3.68 | 0.533 | - |
| | ร้อยละ | 63.16 | 21.05 | 10.53 | - | 5.26 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | จำนวน | 35 | - | - | - | - | - | - | - | 35 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 30 | 5 | - | - | - | - | - | - | 35 | - | - | - | - | - | - | - | 3.93 | 0.178 | - |
| | ร้อยละ | 85.71 | 14.29 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2042107 : การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน | จำนวน | 19 | - | - | - | - | - | - | - | 19 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2042209 : เศรษฐศาสตร์สำหรับนักคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 18 | 1 | - | - | - | - | - | - | 19 | - | - | - | - | - | - | - | 3.97 | 0.115 | - |
| | ร้อยละ | 94.74 | 5.26 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2042211 : หลักการบริหารงานธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 12 | 4 | 1 | - | 2 | - | - | - | 19 | - | - | - | - | - | - | - | 3.63 | 0.642 | - |
| | ร้อยละ | 63.16 | 21.05 | 5.26 | - | 10.53 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2042213 : ดอกไม้ประดิษฐ์ | จำนวน | 34 | - | - | - | - | - | - | 1 | 35 | - | - | - | - | - | - | - | 3.89 | 0.676 | 2.86 |
| | ร้อยละ | 97.14 | - | - | - | - | - | - | 2.86 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2042214 : พัฒนาการมนุษย์และสังคมผู้สูงอายุ | จำนวน | 9 | 8 | 1 | - | 1 | - | - | - | 19 | - | - | - | - | - | - | - | 3.63 | 0.496 | - |
| | ร้อยละ | 47.37 | 42.11 | 5.26 | - | 5.26 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2042319 : การบัญชีเพื่อธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 34 | - | - | - | - | - | - | 1 | 35 | - | - | - | - | - | - | - | 3.89 | 0.676 | 2.86 |
| | ร้อยละ | 97.14 | - | - | - | - | - | - | 2.86 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|--|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|------|-------|----------------|---|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2042322 : พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 15 | 5 | 4 | 2 | 5 | 1 | 2 | 1 | 35 | - | - | - | - | - | - | - | 3.09 | 1.095 | 2.86 | |
| | ร้อยละ | 42.86 | 14.29 | 11.43 | 5.71 | 14.29 | 2.86 | 5.71 | 2.86 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042424 : โครงการพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 23 | 4 | 6 | - | 2 | - | - | - | 35 | - | - | - | - | - | - | - | 3.66 | 0.566 | - | |
| | ร้อยละ | 65.71 | 11.43 | 17.14 | - | 5.71 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2043201 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึก | จำนวน | 14 | 1 | - | - | - | - | - | - | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 3.97 | 0.129 | - | |
| | ร้อยละ | 93.33 | 6.67 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2044203 : เทคนิคการจัดดอกไม้ | จำนวน | 19 | - | - | - | - | - | - | - | 19 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - | |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2044305 : ธุรกิจงานดอกไม้ | จำนวน | 34 | - | - | - | - | - | - | 1 | 35 | - | - | - | - | - | - | - | 3.89 | 0.676 | 2.86 | |
| | ร้อยละ | 97.14 | - | - | - | - | - | - | 2.86 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2044309 : ดอกไม้สร้างสรรค์ | จำนวน | 18 | 4 | - | - | - | - | - | - | 22 | - | - | - | - | - | - | - | 3.91 | 0.197 | - | |
| | ร้อยละ | 81.82 | 18.18 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2044310 : ผลิตภัณฑ์งานใบตอง | จำนวน | 15 | 4 | 2 | - | - | - | - | - | 21 | - | - | - | - | - | - | - | 3.81 | 0.335 | - | |
| | ร้อยละ | 71.43 | 19.05 | 9.52 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2044311 : ภาษาอังกฤษธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 7 | - | 1 | 3 | 1 | - | - | - | 12 | - | - | - | - | - | - | - | 3.38 | 0.801 | - | |
| | ร้อยละ | 58.33 | - | 8.33 | 25.00 | 8.33 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค | จำนวน | 7 | 2 | 1 | - | 8 | - | - | - | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 3.00 | 0.955 | - | |
| | ร้อยละ | 38.89 | 11.11 | 5.56 | - | 44.44 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ | จำนวน | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - | |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042208 : การร้อยมาลัย | จำนวน | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - | |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042210 : หลักการตลาดเพื่องานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 17 | - | 1 | - | - | - | - | - | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 3.94 | 0.236 | - | |
| | ร้อยละ | 94.44 | - | 5.56 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|--|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|------|---|---|-----|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|-----|------|----------------|--------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2042212 : การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง | จำนวน | 15 | 3 | - | - | - | - | - | - | - | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 3.92 | 0.192 | - |
| | ร้อยละ | 83.33 | 16.67 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042215 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 12 | 4 | 2 | - | - | - | - | - | - | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 3.78 | 0.352 | - |
| | ร้อยละ | 66.67 | 22.22 | 11.11 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042216 : ปฏิบัติการการออกแบบกราฟิกด้วยคอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 17 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 3.97 | 0.118 | - |
| | ร้อยละ | 94.44 | 5.56 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042317 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 24 | 2 | 2 | 5 | - | - | - | - | - | 33 | - | - | - | - | - | - | - | 3.68 | 0.570 | - |
| | ร้อยละ | 72.73 | 6.06 | 6.06 | 15.15 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042318 : ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 26 | 4 | 2 | - | 1 | - | - | - | - | 33 | - | - | - | - | - | - | - | 3.82 | 0.430 | - |
| | ร้อยละ | 78.79 | 12.12 | 6.06 | - | 3.03 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042320 : การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 33 | - | - | - | - | - | - | - | - | 33 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042321 : การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค | จำนวน | 30 | 3 | - | - | - | - | - | - | - | 33 | - | - | - | - | - | - | - | 3.95 | 0.146 | - |
| | ร้อยละ | 90.91 | 9.09 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042323 : หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 16 | 11 | 4 | 2 | - | - | - | - | - | 33 | - | - | - | - | - | - | - | 3.62 | 0.451 | - |
| | ร้อยละ | 48.48 | 33.33 | 12.12 | 6.06 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042424 : โครงการงานพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2044202 : การจัดดอกไม้แบบไทย | จำนวน | 15 | 3 | - | - | - | - | - | - | - | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 3.92 | 0.192 | - |
| | ร้อยละ | 83.33 | 16.67 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2044308 : ศิลปะการจัดพาน | จำนวน | 21 | 6 | - | - | - | - | - | - | - | 27 | - | - | - | - | - | - | - | 3.89 | 0.212 | - |
| | ร้อยละ | 77.78 | 22.22 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2044309 : ดอกไม้สร้างสรรค์ | จำนวน | 6 | - | - | - | - | - | - | - | - | 6 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2044310 : ผลิตภัณฑ์งานใบตอง | จำนวน | 20 | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 22 | - | - | - | - | - | - | - | 3.95 | 0.147 | - |
| | ร้อยละ | 90.91 | 9.09 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|---|--------------------------------|--------|---|----|---|----|---|---|-----|---|------------|---|---|--------|-----|-------|--------|------|----------------|---|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2044412 : ธุรกิจการรับจัดงาน | จำนวน | 11 | - | - | - | - | - | - | - | - | 11 | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2046401 : สหกิจศึกษาทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 35 | - | - | 35 | - | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | 100.00 | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|---|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|------|-------|--------|------------|------|---|----|-----|-------|---|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2100106 : การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต | จำนวน | 96 | 8 | 3 | 2 | - | 2 | - | - | 111 | - | 1 | - | - | - | 1 | - | 3.86 | 0.426 | - |
| | ร้อยละ | 85.71 | 7.14 | 2.68 | 1.79 | - | 1.79 | - | - | 99.11 | - | 0.89 | - | - | - | 0.89 | - | | | |
| GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | จำนวน | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 3.75 | 0.354 | - |
| | ร้อยละ | 50.00 | 50.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ | จำนวน | 27 | 21 | 31 | 35 | 23 | 12 | 3 | 1 | 153 | - | - | - | - | - | - | - | 2.80 | 0.836 | 0.65 |
| | ร้อยละ | 17.65 | 13.73 | 20.26 | 22.88 | 15.03 | 7.84 | 1.96 | 0.65 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ | จำนวน | 55 | 43 | 30 | 23 | 11 | 5 | - | - | 167 | - | 1 | - | - | - | 1 | - | 3.28 | 0.698 | - |
| | ร้อยละ | 32.74 | 25.60 | 17.86 | 13.69 | 6.55 | 2.98 | - | - | 99.40 | - | 0.60 | - | - | - | 0.60 | - | | | |
| GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย | จำนวน | 28 | 23 | 31 | 28 | 7 | 9 | - | 1 | 127 | - | - | - | - | - | - | - | 3.02 | 0.782 | 0.79 |
| | ร้อยละ | 22.05 | 18.11 | 24.41 | 22.05 | 5.51 | 7.09 | - | 0.79 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ | จำนวน | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| GE2500103 : กีฬาประเภททีม | จำนวน | 60 | - | - | - | - | - | - | - | 60 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| GE2500106 : ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย | จำนวน | 111 | - | - | - | - | - | - | - | 111 | - | 1 | - | - | - | 1 | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 99.11 | - | - | - | - | - | - | - | 99.11 | - | 0.89 | - | - | - | 0.89 | - | | | |
| GE2600102 : สถิติเบื้องต้น | จำนวน | 29 | 11 | 13 | 12 | 14 | 22 | 14 | 28 | 143 | - | 10 | - | - | - | 10 | - | 2.09 | 1.422 | 18.30 |
| | ร้อยละ | 18.95 | 7.19 | 8.50 | 7.84 | 9.15 | 14.38 | 9.15 | 18.30 | 93.46 | - | 6.54 | - | - | - | 6.54 | - | | | |
| HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | จำนวน | 140 | 5 | 6 | 3 | 1 | - | 3 | - | 158 | - | - | - | - | - | - | - | 3.85 | 0.513 | - |
| | ร้อยละ | 88.61 | 3.16 | 3.80 | 1.90 | 0.63 | - | 1.90 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ | จำนวน | 61 | 56 | 32 | 18 | 5 | - | - | - | 172 | - | - | - | - | - | - | - | 3.44 | 0.550 | - |
| | ร้อยละ | 35.47 | 32.56 | 18.60 | 10.47 | 2.91 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ | จำนวน | 15 | 36 | 40 | 14 | 3 | 3 | 1 | - | 112 | - | - | - | - | - | - | - | 3.15 | 0.591 | - |
| | ร้อยละ | 13.39 | 32.14 | 35.71 | 12.50 | 2.68 | 2.68 | 0.89 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2022101 : วัตถุดิบอาหารและการเตรียม | จำนวน | 64 | 55 | 34 | 16 | 1 | 1 | 1 | - | 172 | - | - | - | - | - | - | - | 3.46 | 0.555 | - |
| | ร้อยละ | 37.21 | 31.98 | 19.77 | 9.30 | 0.58 | 0.58 | 0.58 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|---|--------------------------------|--------|-------|-------|------|------|------|------|------|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|-----|------|----------------|------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2022206 : หลักโภชนาการ | จำนวน | 76 | 26 | 13 | 9 | 14 | 3 | 13 | 1 | 155 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.24 | 1.012 | 0.65 |
| | ร้อยละ | 49.03 | 16.77 | 8.39 | 5.81 | 9.03 | 1.94 | 8.39 | 0.65 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022207 : ขนมไทย | จำนวน | 131 | 22 | 1 | - | - | - | - | 1 | 155 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.90 | 0.368 | 0.65 |
| | ร้อยละ | 84.52 | 14.19 | 0.65 | - | - | - | - | 0.65 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022208 : อาหารนานาชาติ | จำนวน | 82 | 48 | 18 | 4 | 1 | 1 | - | 1 | 155 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.64 | 0.538 | 0.65 |
| | ร้อยละ | 52.90 | 30.97 | 11.61 | 2.58 | 0.65 | 0.65 | - | 0.65 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022209 : อาหารเอเชีย | จำนวน | 149 | 5 | - | - | - | - | - | 1 | 155 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.96 | 0.332 | 0.65 |
| | ร้อยละ | 96.13 | 3.23 | - | - | - | - | - | 0.65 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022214 : โภชนบำบัด 1 | จำนวน | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022313 : คอมพิวเตอร์และสถิติเพื่องานอาหาร | จำนวน | 44 | 12 | 2 | 1 | - | - | - | 1 | 60 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.78 | 0.585 | 1.67 |
| | ร้อยละ | 73.33 | 20.00 | 3.33 | 1.67 | - | - | - | 1.67 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022315 : โภชนบำบัด 2 | จำนวน | 74 | 16 | 17 | 7 | 9 | 2 | 1 | 1 | 127 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.48 | 0.779 | 0.79 |
| | ร้อยละ | 58.27 | 12.60 | 13.39 | 5.51 | 7.09 | 1.57 | 0.79 | 0.79 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022316 : โภชนาการบุคคล | จำนวน | 76 | 33 | 10 | 6 | 1 | - | - | 1 | 127 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.67 | 0.551 | 0.79 |
| | ร้อยละ | 59.84 | 25.98 | 7.87 | 4.72 | 0.79 | - | - | 0.79 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022418 : การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ | จำนวน | 82 | 45 | 26 | 5 | - | - | - | - | 158 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.65 | 0.427 | - |
| | ร้อยละ | 51.90 | 28.48 | 16.46 | 3.16 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022419 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ | จำนวน | 136 | 14 | 3 | 2 | 4 | - | - | - | 159 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.87 | 0.392 | - |
| | ร้อยละ | 85.53 | 8.81 | 1.89 | 1.26 | 2.52 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ | จำนวน | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023202 : อาหารว่าง | จำนวน | 118 | 27 | 9 | - | - | - | - | 1 | 155 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.83 | 0.420 | 0.65 |
| | ร้อยละ | 76.13 | 17.42 | 5.81 | - | - | - | - | 0.65 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023203 : อาหารประจำภาค | จำนวน | 13 | 9 | - | - | - | - | - | - | 22 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.80 | 0.252 | - |
| | ร้อยละ | 59.09 | 40.91 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|--|--------------------------------|--------|-------|-------|--------|----|------|------|------|--------|------------|---|--------|----|-----|--------|---|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2023204 : อาหารจานด่วน | จำนวน | 30 | - | - | - | - | - | - | - | 30 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2023208 : การตกแต่งเค้ก | จำนวน | 95 | 9 | - | - | - | - | - | 1 | 105 | - | - | - | - | - | - | - | 3.92 | 0.411 | 0.95 |
| | ร้อยละ | 90.48 | 8.57 | - | - | - | - | - | 0.95 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2023311 : อาหารครัวเย็น | จำนวน | 28 | - | - | - | - | - | - | - | 28 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร | จำนวน | 44 | 23 | 4 | - | - | - | - | 1 | 72 | - | - | - | - | - | - | - | 3.73 | 0.537 | 1.39 |
| | ร้อยละ | 61.11 | 31.94 | 5.56 | - | - | - | - | 1.39 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2024401 : สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | 2 | - | - | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | 100.00 | - | | | |
| HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 84 | 12 | 26 | - | - | 4 | - | 1 | 127 | - | - | - | - | - | - | - | 3.64 | 0.651 | 0.79 |
| | ร้อยละ | 66.14 | 9.45 | 20.47 | - | - | 3.15 | - | 0.79 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 46 | 8 | 6 | - | - | - | - | - | 60 | - | - | - | - | - | - | - | 3.83 | 0.328 | - |
| | ร้อยละ | 76.67 | 13.33 | 10.00 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 130 | 29 | 6 | 3 | - | 3 | 1 | - | 172 | - | - | - | - | - | - | - | 3.79 | 0.486 | - |
| | ร้อยละ | 75.58 | 16.86 | 3.49 | 1.74 | - | 1.74 | 0.58 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2041105 : เอกลักษณ์วัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 10 | 18 | 32 | - | - | - | - | - | 60 | - | - | - | - | - | - | - | 3.32 | 0.379 | - |
| | ร้อยละ | 16.67 | 30.00 | 53.33 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 111 | 30 | 13 | 2 | - | 2 | - | - | 158 | - | - | - | - | - | - | - | 3.77 | 0.432 | - |
| | ร้อยละ | 70.25 | 18.99 | 8.23 | 1.27 | - | 1.27 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2042321 : การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค | จำนวน | - | - | - | 1 | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 2.50 | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2052305 : เคมีอาหาร | จำนวน | - | - | - | 1 | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 2.50 | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|---|--------------------------------|--------|--------|-------|-------|-------|-------|------|------|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค | จำนวน | 68 | 54 | 55 | 35 | 37 | 34 | 25 | 2 | 310 | - | - | - | - | - | - | - | 2.79 | 0.998 | 0.65 |
| | ร้อยละ | 21.94 | 17.42 | 17.74 | 11.29 | 11.94 | 10.97 | 8.06 | 0.65 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2200106 : ภาษาจีนพื้นฐาน | จำนวน | 2 | - | 1 | 1 | 2 | - | - | - | 6 | - | - | - | - | - | - | - | 2.92 | 0.917 | - |
| | ร้อยละ | 33.33 | - | 16.67 | 16.67 | 33.33 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2200109 : ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ | จำนวน | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2 | จำนวน | - | 1 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 3.50 | - | - |
| | ร้อยละ | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2300107 : กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ | จำนวน | 39 | 26 | 35 | 14 | 11 | 1 | - | - | 126 | - | - | - | - | - | - | - | 3.26 | 0.656 | - |
| | ร้อยละ | 30.95 | 20.63 | 27.78 | 11.11 | 8.73 | 0.79 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2500103 : กีฬาประเภททีม | จำนวน | 108 | 1 | - | - | - | - | - | - | 109 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | 0.048 | - |
| | ร้อยละ | 99.08 | 0.92 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | จำนวน | 2 | 3 | 2 | 2 | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.28 | 0.565 | - |
| | ร้อยละ | 22.22 | 33.33 | 22.22 | 22.22 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2700102 : สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร | จำนวน | 3 | 4 | 9 | 3 | 5 | 2 | - | - | 26 | - | - | - | - | - | - | - | 2.83 | 0.734 | - |
| | ร้อยละ | 11.54 | 15.38 | 34.62 | 11.54 | 19.23 | 7.69 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ | จำนวน | 160 | 3 | 3 | - | 1 | - | - | 1 | 168 | - | - | - | - | - | - | - | 3.94 | 0.372 | 0.60 |
| | ร้อยละ | 95.24 | 1.79 | 1.79 | - | 0.60 | - | - | 0.60 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2810103 : ชีวิตและการคิดเชิงบวก | จำนวน | 79 | 11 | 11 | 4 | 4 | - | - | - | 109 | - | - | - | - | - | - | - | 3.72 | 0.529 | - |
| | ร้อยละ | 72.48 | 10.09 | 10.09 | 3.67 | 3.67 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022102 : อาหารไทย | จำนวน | 64 | 22 | 18 | 4 | 2 | - | - | - | 110 | - | - | - | - | - | - | - | 3.65 | 0.495 | - |
| | ร้อยละ | 58.18 | 20.00 | 16.36 | 3.64 | 1.82 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022103 : สุขากีฬาอาหาร | จำนวน | 34 | 35 | 45 | 27 | 6 | 6 | - | 1 | 154 | - | - | - | - | - | - | - | 3.13 | 0.702 | 0.65 |
| | ร้อยละ | 22.08 | 22.73 | 29.22 | 17.53 | 3.90 | 3.90 | - | 0.65 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022104 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร | จำนวน | 47 | 24 | 20 | 10 | 4 | 1 | 3 | - | 109 | - | - | - | - | - | - | - | 3.39 | 0.728 | - |
| | ร้อยละ | 43.12 | 22.02 | 18.35 | 9.17 | 3.67 | 0.92 | 2.75 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|---|--------------------------------|--------|--------|--------|-------|-------|------|------|------|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|-----|------|----------------|------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2022210 : โภชนบำบัด | จำนวน | 58 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 59 | - | - | - | - | - | - | - | 3.93 | 0.521 | 1.69 |
| | ร้อยละ | 98.31 | - | - | - | - | - | - | - | 1.69 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022210 : อาหารยุโรป | จำนวน | 84 | 33 | 22 | 9 | 2 | - | - | - | - | 150 | - | - | - | - | - | - | - | 3.63 | 0.502 | - |
| | ร้อยละ | 56.00 | 22.00 | 14.67 | 6.00 | 1.33 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022211 : คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร | จำนวน | 73 | 30 | 21 | 8 | 6 | 5 | 4 | 3 | 150 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.36 | 0.911 | 2.00 |
| | ร้อยละ | 48.67 | 20.00 | 14.00 | 5.33 | 4.00 | 3.33 | 2.67 | 2.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022212 : การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร | จำนวน | 58 | 47 | 25 | 14 | 6 | - | - | - | - | 150 | - | - | - | - | - | - | - | 3.46 | 0.567 | - |
| | ร้อยละ | 38.67 | 31.33 | 16.67 | 9.33 | 4.00 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022213 : เบเกอรี่ | จำนวน | 90 | 23 | 29 | 8 | - | - | - | - | - | 150 | - | - | - | - | - | - | - | 3.65 | 0.480 | - |
| | ร้อยละ | 60.00 | 15.33 | 19.33 | 5.33 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022214 : โภชนบำบัด 1 | จำนวน | 48 | 15 | 32 | 21 | 20 | 5 | 9 | - | - | 150 | - | - | - | - | - | - | - | 3.00 | 0.913 | - |
| | ร้อยละ | 32.00 | 10.00 | 21.33 | 14.00 | 13.33 | 3.33 | 6.00 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022315 : โภชนบำบัด 2 | จำนวน | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 3.00 | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022317 : การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส | จำนวน | 19 | 49 | 37 | 11 | 8 | 2 | - | - | - | 126 | - | - | - | - | - | - | - | 3.21 | 0.571 | - |
| | ร้อยละ | 15.08 | 38.89 | 29.37 | 8.73 | 6.35 | 1.59 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022419 : โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ | จำนวน | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 3.50 | - | - |
| | ร้อยละ | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ | จำนวน | 27 | - | - | - | - | - | - | - | - | 27 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023203 : อาหารประจำภาค | จำนวน | 20 | 4 | - | - | - | - | - | - | - | 24 | - | - | - | - | - | - | - | 3.92 | 0.190 | - |
| | ร้อยละ | 83.33 | 16.67 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023204 : อาหารจานด่วน | จำนวน | 22 | - | - | - | - | - | - | - | - | 22 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023204 : อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ | จำนวน | 27 | - | - | - | - | - | - | - | - | 27 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|--|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|------|---|---|-----|------|------------|---|---|--------|-----|-------|--------|-----|------|----------------|------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2023205 : อาหารจีน | จำนวน | 70 | - | - | - | - | - | - | - | - | 70 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม | จำนวน | 11 | 18 | 20 | 15 | 4 | - | - | - | - | 68 | - | - | - | - | - | - | - | 3.13 | 0.575 | - |
| | ร้อยละ | 16.18 | 26.47 | 29.41 | 22.06 | 5.88 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2023208 : การตกแต่งเค้ก | จำนวน | 8 | 16 | 36 | - | - | - | - | - | - | 60 | - | - | - | - | - | - | - | 3.27 | 0.362 | - |
| | ร้อยละ | 13.33 | 26.67 | 60.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ | จำนวน | 97 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | 99 | - | - | - | - | - | - | - | 3.98 | 0.112 | - |
| | ร้อยละ | 97.98 | 1.01 | 1.01 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2023310 : อาหารสุขภาพ | จำนวน | 20 | 7 | - | - | - | - | - | - | - | 27 | - | - | - | - | - | - | - | 3.87 | 0.223 | - |
| | ร้อยละ | 74.07 | 25.93 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2023311 : อาหารครัวเย็น | จำนวน | 76 | - | - | - | - | - | - | - | - | 76 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2023312 : ของหวานสากล | จำนวน | 102 | 15 | 9 | - | - | - | - | - | - | 126 | - | - | - | - | - | - | - | 3.87 | 0.291 | - |
| | ร้อยละ | 80.95 | 11.90 | 7.14 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร | จำนวน | 54 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 55 | - | - | - | - | - | - | - | 3.99 | 0.067 | - |
| | ร้อยละ | 98.18 | 1.82 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2024401 : สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 159 | - | - | 159 | - | - | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | 100.00 | - | | | |
| HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 56 | 43 | 10 | - | - | - | - | - | - | 109 | - | - | - | - | - | - | - | 3.71 | 0.328 | - |
| | ร้อยละ | 51.38 | 39.45 | 9.17 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2052305 : เคมีอาหาร | จำนวน | 52 | 31 | 34 | 7 | 2 | - | - | - | - | 126 | - | - | - | - | - | - | - | 3.49 | 0.514 | - |
| | ร้อยละ | 41.27 | 24.60 | 26.98 | 5.56 | 1.59 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2052308 : เคมีอาหาร | จำนวน | 27 | 20 | 10 | - | - | - | - | - | 1 | 58 | - | - | - | - | - | - | - | 3.59 | 0.608 | 1.72 |
| | ร้อยละ | 46.55 | 34.48 | 17.24 | - | - | - | - | - | 1.72 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|---|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2200106 : ภาษาจีนพื้นฐาน | จำนวน | 1 | - | - | - | 1 | - | 8 | 1 | 11 | - | - | - | - | - | - | - | 1.27 | 1.009 | 9.09 |
| | ร้อยละ | 9.09 | - | - | - | 9.09 | - | 72.73 | 9.09 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย | จำนวน | - | 4 | 4 | 6 | - | 1 | - | - | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 2.83 | 0.556 | - |
| | ร้อยละ | - | 26.67 | 26.67 | 40.00 | - | 6.67 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| GE2500105 : นันทนาการ | จำนวน | 6 | 1 | 1 | - | 1 | 2 | - | - | 11 | - | - | - | - | - | - | - | 3.23 | 1.057 | - |
| | ร้อยละ | 54.55 | 9.09 | 9.09 | - | 9.09 | 18.18 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ | จำนวน | 8 | - | 2 | - | 1 | - | - | - | 11 | - | - | - | - | - | - | - | 3.64 | 0.674 | - |
| | ร้อยละ | 72.73 | - | 18.18 | - | 9.09 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | จำนวน | 17 | 1 | - | - | - | - | 2 | 1 | 21 | - | - | - | - | - | - | - | 3.50 | 1.204 | 4.76 |
| | ร้อยละ | 80.95 | 4.76 | - | - | - | - | 9.52 | 4.76 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2012104 : เทคโนโลยีการออกแบบสินค้าแฟชั่น | จำนวน | 6 | 2 | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 11 | - | - | - | - | - | - | - | 3.05 | 1.474 | 9.09 |
| | ร้อยละ | 54.55 | 18.18 | - | - | - | 9.09 | 9.09 | 9.09 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2012208 : การออกแบบและทำแบบตัด 2 | จำนวน | 6 | 1 | - | 2 | 1 | - | - | 2 | 12 | - | - | - | - | - | - | - | 2.88 | 1.524 | 16.67 |
| | ร้อยละ | 50.00 | 8.33 | - | 16.67 | 8.33 | - | - | 16.67 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2012209 : เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้า 2 | จำนวน | 4 | 2 | 2 | 1 | - | - | - | 3 | 12 | - | - | - | - | - | - | - | 2.63 | 1.653 | 25.00 |
| | ร้อยละ | 33.33 | 16.67 | 16.67 | 8.33 | - | - | - | 25.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2012210 : โครงสร้างผ้า | จำนวน | 1 | - | 2 | - | 3 | 3 | - | 2 | 11 | - | - | - | - | - | - | - | 1.86 | 1.206 | 18.18 |
| | ร้อยละ | 9.09 | - | 18.18 | - | 27.27 | 27.27 | - | 18.18 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2012313 : เทคโนโลยีการผลิตเสื้อผ้าระบบอุตสาหกรรม | จำนวน | 1 | 3 | 5 | 5 | 1 | - | - | - | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 2.93 | 0.530 | - |
| | ร้อยละ | 6.67 | 20.00 | 33.33 | 33.33 | 6.67 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2012314 : การทำแบบตัดและตัดเย็บเสื้อบนหุ่น | จำนวน | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2012316 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น 2 | จำนวน | 7 | 3 | 2 | 3 | - | - | - | - | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 3.47 | 0.611 | - |
| | ร้อยละ | 46.67 | 20.00 | 13.33 | 20.00 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2012317 : เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์สำหรับการออกแบบเสื้อผ้า | จำนวน | 9 | 1 | 2 | 2 | - | 1 | - | - | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 3.47 | 0.790 | - |
| | ร้อยละ | 60.00 | 6.67 | 13.33 | 13.33 | - | 6.67 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|---|--------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------------|---|--------|----|-----|--------|-----|------|----------------|-------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2012318 : เทคนิคการตัดเย็บชุดไทยพระราชนิยม | จำนวน | 9 | 6 | 2 | - | - | 2 | 1 | 1 | 21 | - | - | - | - | - | - | - | 3.19 | 1.167 | 4.76 |
| | ร้อยละ | 42.86 | 28.57 | 9.52 | - | - | 9.52 | 4.76 | 4.76 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2012419 : โครงการงานพิเศษทางออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย | จำนวน | 2 | - | 9 | - | - | - | - | 10 | 21 | - | - | - | - | - | - | - | 1.67 | 1.653 | 47.62 |
| | ร้อยละ | 9.52 | - | 42.86 | - | - | - | - | 47.62 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2013205 : การแสดงแบบแฟชั่น | จำนวน | 14 | 1 | - | - | - | - | - | - | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 3.97 | 0.129 | - |
| | ร้อยละ | 93.33 | 6.67 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2013317 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าแฟชั่น | จำนวน | 12 | 3 | - | - | - | - | - | - | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 3.90 | 0.207 | - |
| | ร้อยละ | 80.00 | 20.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2014401 : สหกิจศึกษาทางออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | 2 | - | - | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | 100.00 | - | - | - | - |
| HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 5 | - | 6 | - | - | - | - | - | 11 | - | - | - | - | - | - | - | 3.45 | 0.522 | - |
| | ร้อยละ | 45.45 | - | 54.55 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 18 | 2 | - | - | - | - | - | 1 | 21 | - | - | - | - | - | - | - | 3.76 | 0.875 | 4.76 |
| | ร้อยละ | 85.71 | 9.52 | - | - | - | - | - | 4.76 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | จำนวน | 7 | 1 | 2 | - | - | - | - | - | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 3.75 | 0.425 | - |
| | ร้อยละ | 70.00 | 10.00 | 20.00 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | จำนวน | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 | - | - | - | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 3.45 | 0.725 | - |
| | ร้อยละ | 50.00 | 20.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ | จำนวน | 12 | 2 | 1 | - | - | - | - | - | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 3.87 | 0.297 | - |
| | ร้อยละ | 80.00 | 13.33 | 6.67 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2012207 : การสร้างสรรค์งานแฟชั่น 1 | จำนวน | 5 | 2 | 1 | - | - | - | 1 | 1 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 3.10 | 1.430 | 10.00 |
| | ร้อยละ | 50.00 | 20.00 | 10.00 | - | - | - | 10.00 | 10.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2012211 : คอมพิวเตอร์กราฟิกในงานแฟชั่น | จำนวน | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 | - | 1 | 1 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 2.75 | 1.379 | 10.00 |
| | ร้อยละ | 30.00 | 20.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | - | 10.00 | 10.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|---|--------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|--------|------------|---|--------|----|-----|-------|--------|------|----------------|------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2012312 : ธุรกิจแฟชั่น | จำนวน | 6 | 4 | 1 | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 3.03 | 1.288 | 6.67 |
| | ร้อยละ | 40.00 | 26.67 | 6.67 | - | 6.67 | 6.67 | 6.67 | 6.67 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2012315 : ศิลปะการตกแต่งเสื้อผ้า | จำนวน | 8 | 3 | 4 | - | - | - | - | - | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 3.63 | 0.442 | - |
| | ร้อยละ | 53.33 | 20.00 | 26.67 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2012318 : เทคนิคการตัดเย็บชุดไทยพระราชนิยม | จำนวน | 5 | 3 | 1 | 2 | 4 | - | - | - | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 3.10 | 0.849 | - |
| | ร้อยละ | 33.33 | 20.00 | 6.67 | 13.33 | 26.67 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2013205 : การแสดงแบบแฟชั่น | จำนวน | 9 | - | 1 | - | - | - | - | - | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 3.90 | 0.316 | - |
| | ร้อยละ | 90.00 | - | 10.00 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2013209 : การสร้างสรรค์งานบาติก | จำนวน | 17 | 4 | 2 | 1 | 1 | - | - | - | 25 | - | - | - | - | - | - | - | 3.70 | 0.540 | - |
| | ร้อยละ | 68.00 | 16.00 | 8.00 | 4.00 | 4.00 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2013313 : การจัดแสดงสินค้าแฟชั่น | จำนวน | 6 | 3 | 3 | 2 | - | 1 | - | - | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 3.33 | 0.748 | - |
| | ร้อยละ | 40.00 | 20.00 | 20.00 | 13.33 | - | 6.67 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2014401 : สหกิจศึกษาทางออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 20 | - | - | - | 20 | - | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | 100.00 | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|--|--------------------------------|--------|-------|--------|-------|--------|--------|-------|--------|--------|------------|------|---|----|-----|-------|------|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | จำนวน | 4 | 4 | 12 | 6 | 9 | - | 3 | - | 38 | - | - | - | - | - | - | - | 2.68 | 0.801 | - |
| | ร้อยละ | 10.53 | 10.53 | 31.58 | 15.79 | 23.68 | - | 7.89 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2100103 : ภาษาไทยเพื่อนำเสนอ | จำนวน | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2100105 : การเขียนภาษาไทยเพื่ออาชีพ | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | จำนวน | 2 | - | 2 | - | - | 1 | 6 | - | 11 | - | - | - | - | - | - | - | 1.95 | 1.274 | - |
| | ร้อยละ | 18.18 | - | 18.18 | - | - | 9.09 | 54.55 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ | จำนวน | 21 | 9 | 12 | 8 | 6 | 2 | - | - | 58 | - | 1 | - | - | - | 1 | - | 3.22 | 0.762 | - |
| | ร้อยละ | 35.59 | 15.25 | 20.34 | 13.56 | 10.17 | 3.39 | - | - | 98.31 | - | 1.69 | - | - | - | 1.69 | - | - | - | - |
| GE2200106 : ภาษาจีนพื้นฐาน | จำนวน | - | - | - | - | - | 2 | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 1.50 | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ | จำนวน | 1 | 10 | 24 | 10 | - | - | - | - | 45 | - | - | - | - | - | - | - | 3.02 | 0.369 | - |
| | ร้อยละ | 2.22 | 22.22 | 53.33 | 22.22 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2201101 : ภาษาอังกฤษ 1 | จำนวน | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 2.00 | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2 | จำนวน | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 3.00 | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย | จำนวน | 40 | 8 | 6 | - | - | - | - | - | 54 | - | 1 | - | - | - | - | 1 | 3.81 | 0.341 | - |
| | ร้อยละ | 72.73 | 14.55 | 10.91 | - | - | - | - | - | 98.18 | - | 1.82 | - | - | - | - | 1.82 | - | - | - |
| GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2400104 : การพัฒนาบุคลิกภาพ | จำนวน | 46 | 5 | 2 | 4 | 2 | - | - | - | 59 | - | - | - | - | - | - | - | 3.75 | 0.536 | - |
| | ร้อยละ | 77.97 | 8.47 | 3.39 | 6.78 | 3.39 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2500101 : พลศึกษา | จำนวน | 52 | - | - | - | - | - | - | - | 52 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|--|--------------------------------|--------|-------|-------|------|--------|-------|--------|-----|--------|------------|------|---|----|-----|-------|------|-----|------|----------------|-------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2500105 : นันทนาการ | จำนวน | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 11 | - | - | - | - | - | - | - | 3.27 | 1.618 | 18.18 |
| | ร้อยละ | 81.82 | - | - | - | - | - | - | - | 18.18 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2600101 : คณิตศาสตร์พื้นฐาน | จำนวน | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | 1.00 | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2600102 : สถิติเบื้องต้น | จำนวน | - | - | - | - | 2 | - | 1 | - | 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | 1.67 | 0.577 | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | 66.67 | - | 33.33 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2600103 : คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | จำนวน | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | 1.75 | 0.354 | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | 50.00 | 50.00 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2810101 : โลกในศตวรรษที่ 21 | จำนวน | 4 | - | - | - | - | - | - | - | 4 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ | จำนวน | 44 | 9 | 1 | 1 | - | - | 2 | - | 57 | - | 1 | - | - | - | - | 1 | - | 3.77 | 0.606 | - |
| | ร้อยละ | 75.86 | 15.52 | 1.72 | 1.72 | - | - | 3.45 | - | 98.28 | - | 1.72 | - | - | - | - | 1.72 | - | - | - | - |
| GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ | จำนวน | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2810108 : เรารัก มทร.พระนคร | จำนวน | 13 | 4 | 3 | 1 | - | - | - | - | 21 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.69 | 0.460 | - |
| | ร้อยละ | 61.90 | 19.05 | 14.29 | 4.76 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2820101 : ปกิณกคณิตศาสตร์ | จำนวน | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2.00 | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต | จำนวน | 49 | 6 | 3 | 1 | 1 | - | - | - | 60 | - | 1 | - | - | - | - | 1 | - | 3.84 | 0.396 | - |
| | ร้อยละ | 80.33 | 9.84 | 4.92 | 1.64 | 1.64 | - | - | - | 98.36 | - | 1.64 | - | - | - | - | 1.64 | - | - | - | - |
| HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | จำนวน | 51 | - | - | - | - | - | - | - | 51 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ | จำนวน | 14 | 3 | 2 | 2 | - | - | - | - | 21 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.69 | 0.512 | - |
| | ร้อยละ | 66.67 | 14.29 | 9.52 | 9.52 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ | จำนวน | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|--|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|--------|------------|------|---|----|-----|-------|------|-----|------|----------------|------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ | จำนวน | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023208 : การตกแต่งเค้ก | จำนวน | 41 | 29 | 13 | 3 | 1 | - | 1 | - | 88 | - | 1 | - | - | - | - | 1 | - | 3.58 | 0.530 | - |
| | ร้อยละ | 46.07 | 32.58 | 14.61 | 3.37 | 1.12 | - | 1.12 | - | 98.88 | - | 1.12 | - | - | - | - | 1.12 | - | - | - | - |
| HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 25 | - | - | - | - | - | - | - | 25 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2032101 : อุตสาหกรรมบริการ | จำนวน | 18 | 4 | 4 | 1 | 2 | 1 | 1 | - | 31 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.45 | 0.840 | - |
| | ร้อยละ | 58.06 | 12.90 | 12.90 | 3.23 | 6.45 | 3.23 | 3.23 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2032101 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการ | จำนวน | 14 | 11 | 14 | 8 | 5 | 2 | 3 | - | 57 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.03 | 0.847 | - |
| | ร้อยละ | 24.56 | 19.30 | 24.56 | 14.04 | 8.77 | 3.51 | 5.26 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2032102 : ทักษะการเตรียมอาหาร | จำนวน | 24 | 19 | 16 | 2 | - | - | - | - | 61 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.53 | 0.446 | - |
| | ร้อยละ | 39.34 | 31.15 | 26.23 | 3.28 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2032203 : อาหารและขนมไทย | จำนวน | 26 | 27 | 3 | - | - | - | - | - | 56 | - | 1 | - | - | - | - | 1 | - | 3.71 | 0.298 | - |
| | ร้อยละ | 45.61 | 47.37 | 5.26 | - | - | - | - | - | 98.25 | - | 1.75 | - | - | - | - | 1.75 | - | - | - | - |
| HE2032204 : การตลาดบริการ | จำนวน | 28 | 5 | 1 | - | 3 | 3 | - | - | 40 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.58 | 0.813 | - |
| | ร้อยละ | 70.00 | 12.50 | 2.50 | - | 7.50 | 7.50 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2032205 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ | จำนวน | 17 | 9 | 11 | 6 | 8 | 4 | 2 | - | 57 | - | 1 | - | - | - | - | 1 | - | 3.01 | 0.904 | - |
| | ร้อยละ | 29.31 | 15.52 | 18.97 | 10.34 | 13.79 | 6.90 | 3.45 | - | 98.28 | - | 1.72 | - | - | - | - | 1.72 | - | - | - | - |
| HE2032206 : อาหารตะวันออก | จำนวน | 39 | 12 | 3 | - | 1 | - | - | - | 55 | - | 1 | - | - | - | - | 1 | - | 3.80 | 0.380 | - |
| | ร้อยละ | 69.64 | 21.43 | 5.36 | - | 1.79 | - | - | - | 98.21 | - | 1.79 | - | - | - | - | 1.79 | - | - | - | - |
| HE2032210 : อาหารตะวันตก | จำนวน | 21 | 1 | 2 | - | - | - | - | - | 24 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.90 | 0.294 | - |
| | ร้อยละ | 87.50 | 4.17 | 8.33 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2032311 : การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร | จำนวน | 19 | 19 | 16 | 11 | 3 | 6 | 1 | 2 | 77 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.04 | 0.924 | 2.60 |
| | ร้อยละ | 24.68 | 24.68 | 20.78 | 14.29 | 3.90 | 7.79 | 1.30 | 2.60 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2032312 : การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง | จำนวน | 7 | 2 | 7 | 2 | 1 | 6 | - | - | 25 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2.88 | 0.960 | - |
| | ร้อยละ | 28.00 | 8.00 | 28.00 | 8.00 | 4.00 | 24.00 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|---|--------------------------------|--------|--------|-------|------|------|------|---|------|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|-----|------|----------------|------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2032315 : การปฏิบัติการเครื่องดื่ม | จำนวน | 73 | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 75 | - | - | - | - | - | - | - | 3.99 | 0.081 | - |
| | ร้อยละ | 97.33 | 2.67 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2032417 : โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร | จำนวน | 95 | 9 | 22 | 9 | 7 | 2 | - | 2 | 146 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.54 | 0.771 | 1.37 |
| | ร้อยละ | 65.07 | 6.16 | 15.07 | 6.16 | 4.79 | 1.37 | - | 1.37 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2032418 : ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร | จำนวน | 70 | 16 | 1 | 5 | 3 | 1 | - | - | 96 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.74 | 0.543 | - |
| | ร้อยละ | 72.92 | 16.67 | 1.04 | 5.21 | 3.13 | 1.04 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2032419 : การปฏิบัติการห้องอาหาร | จำนวน | 95 | - | 1 | - | - | - | - | - | 96 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.99 | 0.102 | - |
| | ร้อยละ | 98.96 | - | 1.04 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2033301 : การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร | จำนวน | 41 | 14 | 14 | 3 | 2 | - | - | - | 74 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.60 | 0.530 | - |
| | ร้อยละ | 55.41 | 18.92 | 18.92 | 4.05 | 2.70 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2033303 : เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร | จำนวน | 74 | 1 | - | - | - | - | - | - | 75 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.99 | 0.058 | - |
| | ร้อยละ | 98.67 | 1.33 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2033309 : การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมบริการ | จำนวน | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 10 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2033313 : บัญชีเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร | จำนวน | 177 | - | - | - | - | - | - | - | 177 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2033316 : การตลาดดิจิทัล | จำนวน | 66 | 3 | - | - | - | - | - | - | 69 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.98 | 0.103 | - |
| | ร้อยละ | 95.65 | 4.35 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 6 | 2 | 3 | - | - | - | - | - | 11 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.64 | 0.452 | - |
| | ร้อยละ | 54.55 | 18.18 | 27.27 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 20 | 22 | 10 | 3 | 3 | 1 | - | - | 59 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.42 | 0.600 | - |
| | ร้อยละ | 33.90 | 37.29 | 16.95 | 5.08 | 5.08 | 1.69 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| IE2033102 : การฝึกพื้นฐานทางวิศวกรรม | จำนวน | - | 1 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.50 | - | - |
| | ร้อยละ | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| IE2034101 : วิศวกรรมเครื่องมือ | จำนวน | - | 1 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.50 | - | - |
| | ร้อยละ | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|--|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค | จำนวน | 4 | 2 | 2 | 2 | - | - | - | - | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 3.40 | 0.615 | - |
| | ร้อยละ | 40.00 | 20.00 | 20.00 | 20.00 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | จำนวน | 21 | 16 | 3 | 5 | 3 | 1 | - | 1 | 50 | - | - | - | - | - | - | - | 3.38 | 0.824 | 2.00 |
| | ร้อยละ | 42.00 | 32.00 | 6.00 | 10.00 | 6.00 | 2.00 | - | 2.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2200109 : ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ | จำนวน | - | - | 3 | 5 | 7 | 17 | 17 | 5 | 54 | - | - | - | - | - | - | - | 1.44 | 0.738 | 9.26 |
| | ร้อยละ | - | - | 5.56 | 9.26 | 12.96 | 31.48 | 31.48 | 9.26 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2201102 : ภาษาอังกฤษ 2 | จำนวน | - | - | 2 | 1 | - | - | - | - | 3 | - | - | - | - | - | - | - | 2.83 | 0.289 | - |
| | ร้อยละ | - | - | 66.67 | 33.33 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2300103 : ระเบียบวิธีวิจัย | จำนวน | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2400102 : จิตวิทยาทั่วไป | จำนวน | 3 | - | - | - | - | - | - | - | 3 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2500105 : นันทนาการ | จำนวน | 23 | 4 | 5 | 3 | 1 | 2 | - | - | 38 | - | - | - | - | - | - | - | 3.51 | 0.740 | - |
| | ร้อยละ | 60.53 | 10.53 | 13.16 | 7.89 | 2.63 | 5.26 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | จำนวน | 11 | 7 | 9 | 9 | 2 | - | - | - | 38 | - | - | - | - | - | - | - | 3.21 | 0.643 | - |
| | ร้อยละ | 28.95 | 18.42 | 23.68 | 23.68 | 5.26 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ | จำนวน | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | จำนวน | 67 | 5 | 1 | 1 | 1 | - | - | - | 75 | - | - | - | - | - | - | - | 3.91 | 0.326 | - |
| | ร้อยละ | 89.33 | 6.67 | 1.33 | 1.33 | 1.33 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ | จำนวน | 9 | 3 | 19 | 4 | 3 | - | - | - | 38 | - | - | - | - | - | - | - | 3.14 | 0.592 | - |
| | ร้อยละ | 23.68 | 7.89 | 50.00 | 10.53 | 7.89 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ | จำนวน | 46 | 7 | 1 | 2 | - | - | - | - | 56 | - | - | - | - | - | - | - | 3.87 | 0.337 | - |
| | ร้อยละ | 82.14 | 12.50 | 1.79 | 3.57 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2031103 : ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 19 | - | - | - | - | - | - | - | 19 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|--|--------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|--------|------------|------|---|----|-----|-------|------|------|-------|----------------|--|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2032103 : วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ | จำนวน | 7 | 14 | 10 | 8 | 1 | - | - | - | 40 | - | - | - | - | - | - | - | 3.23 | 0.542 | - | |
| | ร้อยละ | 17.50 | 35.00 | 25.00 | 20.00 | 2.50 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| HE2032204 : การตลาดบริการ | จำนวน | 32 | 9 | 8 | 2 | - | 1 | - | 1 | 53 | - | - | - | - | - | - | - | 3.58 | 0.732 | 1.89 | |
| | ร้อยละ | 60.38 | 16.98 | 15.09 | 3.77 | - | 1.89 | - | 1.89 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| HE2032206 : กลยุทธ์ทางการตลาดบริการ | จำนวน | 15 | 2 | - | - | - | - | - | - | 17 | - | - | - | - | - | - | - | 3.94 | 0.166 | - | |
| | ร้อยละ | 88.24 | 11.76 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| HE2032207 : ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น | จำนวน | 50 | 2 | - | - | - | - | - | 1 | 53 | - | - | - | - | - | - | - | 3.91 | 0.555 | 1.89 | |
| | ร้อยละ | 94.34 | 3.77 | - | - | - | - | - | 1.89 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| HE2032208 : อาหารตะวันตก | จำนวน | 13 | 4 | 1 | - | - | - | - | - | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 3.83 | 0.297 | - | |
| | ร้อยละ | 72.22 | 22.22 | 5.56 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| HE2032208 : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม | จำนวน | 14 | 10 | 12 | 9 | 6 | - | - | 1 | 52 | - | 1 | - | - | - | - | 1 | 3.11 | 0.806 | 1.89 | |
| | ร้อยละ | 26.42 | 18.87 | 22.64 | 16.98 | 11.32 | - | - | 1.89 | 98.11 | - | 1.89 | - | - | - | - | 1.89 | | | | |
| HE2032209 : โภชนาการมนุษย์ | จำนวน | 13 | 4 | 23 | 11 | 5 | 1 | - | 1 | 58 | - | - | - | - | - | - | - | 3.00 | 0.761 | 1.72 | |
| | ร้อยละ | 22.41 | 6.90 | 39.66 | 18.97 | 8.62 | 1.72 | - | 1.72 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| HE2032210 : อาหารตะวันตก | จำนวน | 41 | 7 | 2 | 1 | 1 | - | - | 1 | 53 | - | - | - | - | - | - | - | 3.75 | 0.662 | 1.89 | |
| | ร้อยละ | 77.36 | 13.21 | 3.77 | 1.89 | 1.89 | - | - | 1.89 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| HE2032312 : การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง | จำนวน | 15 | 12 | 18 | 13 | 11 | 5 | 1 | - | 75 | - | - | - | - | - | - | - | 2.92 | 0.797 | - | |
| | ร้อยละ | 20.00 | 16.00 | 24.00 | 17.33 | 14.67 | 6.67 | 1.33 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| HE2032313 : การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ | จำนวน | 53 | 12 | 3 | 1 | 6 | - | - | - | 75 | - | - | - | - | - | - | - | 3.70 | 0.587 | - | |
| | ร้อยละ | 70.67 | 16.00 | 4.00 | 1.33 | 8.00 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| HE2032314 : การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร | จำนวน | 57 | 16 | 1 | - | - | - | - | 1 | 75 | - | - | - | - | - | - | - | 3.83 | 0.503 | 1.33 | |
| | ร้อยละ | 76.00 | 21.33 | 1.33 | - | - | - | - | 1.33 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| HE2032316 : หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร | จำนวน | 37 | 25 | 13 | - | - | - | - | - | 75 | - | - | - | - | - | - | - | 3.66 | 0.378 | - | |
| | ร้อยละ | 49.33 | 33.33 | 17.33 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| HE2033302 : อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร | จำนวน | 42 | - | 4 | - | 1 | - | - | - | 47 | - | - | - | - | - | - | - | 3.87 | 0.397 | - | |
| | ร้อยละ | 89.36 | - | 8.51 | - | 2.13 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | | |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|---|--------------------------------|--------|-------|------|---|----|---|---|------|--------|------------|---|-------|------|-----|--------|---|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2033305 : การสร้างสรรค์อาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร | จำนวน | 28 | - | - | - | - | - | - | - | 28 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2033312 : การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร | จำนวน | 74 | - | 1 | - | - | - | - | - | 75 | - | - | - | - | - | - | - | 3.99 | 0.115 | - |
| | ร้อยละ | 98.67 | - | 1.33 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2034402 : สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 144 | 2 | - | 146 | - | - | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 98.63 | 1.37 | - | 100.00 | - | | | |
| HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 35 | 11 | 2 | - | - | - | - | - | 48 | - | - | - | - | - | - | - | 3.84 | 0.276 | - |
| | ร้อยละ | 72.92 | 22.92 | 4.17 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 74 | - | - | - | - | - | - | 1 | 75 | - | - | - | - | - | - | - | 3.95 | 0.462 | 1.33 |
| | ร้อยละ | 98.67 | - | - | - | - | - | - | 1.33 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|--|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|---|---|-----|---|------------|---|---|----|-----|-------|---|-----|------|----------------|---|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (ต่อเนื่อง) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 20 | - | - | - | - | - | - | - | - | 20 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2042215 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 17 | 3 | - | - | - | - | - | - | - | 20 | - | - | - | - | - | - | - | 3.93 | 0.183 | - |
| | ร้อยละ | 85.00 | 15.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2042216 : ปฏิบัติการการออกแบบกราฟิกด้วยคอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 15 | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 20 | - | - | - | - | - | - | - | 3.88 | 0.222 | - |
| | ร้อยละ | 75.00 | 25.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2042321 : การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค | จำนวน | 10 | 6 | 1 | 1 | 2 | - | - | - | - | 20 | - | - | - | - | - | - | - | 3.53 | 0.658 | - |
| | ร้อยละ | 50.00 | 30.00 | 5.00 | 5.00 | 10.00 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2042323 : หัวข้อเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 14 | 4 | 2 | - | - | - | - | - | - | 20 | - | - | - | - | - | - | - | 3.80 | 0.340 | - |
| | ร้อยละ | 70.00 | 20.00 | 10.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2044306 : การประยุกต์งานดอกไม้ | จำนวน | 18 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | 20 | - | - | - | - | - | - | - | 3.93 | 0.245 | - |
| | ร้อยละ | 90.00 | 5.00 | 5.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2044308 : ศิลปะการจัดพาน | จำนวน | 20 | - | - | - | - | - | - | - | - | 20 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2200105 : การสนทนาภาษาอังกฤษ | จำนวน | 1 | 1 | 7 | 3 | 8 | - | - | - | - | 20 | - | - | - | - | - | - | - | 2.60 | 0.598 | - |
| | ร้อยละ | 5.00 | 5.00 | 35.00 | 15.00 | 40.00 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2042320 : การดำเนินธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 20 | - | - | - | - | - | - | - | - | 20 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2042322 : พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในงานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 17 | - | 3 | - | - | - | - | - | - | 20 | - | - | - | - | - | - | - | 3.85 | 0.366 | - |
| | ร้อยละ | 85.00 | - | 15.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2042424 : โครงงานพิเศษทางการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 12 | - | 8 | - | - | - | - | - | - | 20 | - | - | - | - | - | - | - | 3.60 | 0.503 | - |
| | ร้อยละ | 60.00 | - | 40.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2044307 : นวัตกรรมดอกไม้ประดิษฐ์ | จำนวน | 16 | 4 | - | - | - | - | - | - | - | 20 | - | - | - | - | - | - | - | 3.90 | 0.205 | - |
| | ร้อยละ | 80.00 | 20.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|--|--------------------------------|-------|-------|----|---|----|---|---|-----|---|------------|---|---|----|-----|-------|-----|------|----------------|---|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (ต่อเนื่อง) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2044310 : ผลิตภัณ์ทำงานใบตอง | จำนวน | 18 | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 20 | - | - | - | - | - | - | 3.95 | 0.154 | - |
| | ร้อยละ | 90.00 | 10.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|---|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|------|---|-----|--------|------------|---|--------|----|-----|-------|---|--------|------|----------------|---|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2600102 : สถิติเบื้องต้น | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | 1 | - | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - |
| GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | จำนวน | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.75 | 0.354 | - |
| | ร้อยละ | 50.00 | 50.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022316 : โภชนาการบุคคล | จำนวน | 14 | 17 | 16 | 24 | 20 | - | - | - | 91 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2.90 | 0.693 | - |
| | ร้อยละ | 15.38 | 18.68 | 17.58 | 26.37 | 21.98 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023201 : อาหารและขนมไทยโบราณ | จำนวน | 33 | - | - | - | - | - | - | - | 33 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023202 : อาหารว่าง | จำนวน | 16 | 8 | 1 | - | - | - | - | - | 25 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.80 | 0.289 | - |
| | ร้อยละ | 64.00 | 32.00 | 4.00 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023208 : การตกแต่งเค้ก | จำนวน | 25 | 2 | - | - | - | - | - | - | 27 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.96 | 0.133 | - |
| | ร้อยละ | 92.59 | 7.41 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023309 : เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ | จำนวน | 27 | 6 | - | - | - | - | - | - | 33 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.91 | 0.196 | - |
| | ร้อยละ | 81.82 | 18.18 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023311 : อาหารครัวเย็น | จำนวน | 91 | - | - | - | - | - | - | - | 91 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023312 : ของหวานสากล | จำนวน | 64 | - | - | - | - | - | - | - | 64 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2023313 : ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร | จำนวน | 33 | - | - | - | - | - | - | - | 33 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2031101 : การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 81 | - | 8 | - | - | 2 | - | - | 91 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.86 | 0.455 | - |
| | ร้อยละ | 89.01 | - | 8.79 | - | - | 2.20 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | จำนวน | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|---|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|------|---|------|-----|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ต่อเนื่อง) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2022209 : อาหารเอเชีย | จำนวน | 82 | 8 | 1 | - | - | - | - | - | 91 | - | - | - | - | - | - | - | 3.95 | 0.174 | - |
| | ร้อยละ | 90.11 | 8.79 | 1.10 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2022418 : การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ | จำนวน | 91 | - | - | - | - | - | - | - | 91 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2022419 : โครงการงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ | จำนวน | 80 | 4 | 2 | 5 | - | - | - | - | 91 | - | - | - | - | - | - | - | 3.87 | 0.377 | - |
| | ร้อยละ | 87.91 | 4.40 | 2.20 | 5.49 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2023202 : อาหารว่าง | จำนวน | 64 | - | - | - | - | - | - | - | 64 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2023203 : อาหารประจำภาค | จำนวน | 30 | 1 | - | - | - | - | - | - | 31 | - | - | - | - | - | - | - | 3.98 | 0.090 | - |
| | ร้อยละ | 96.77 | 3.23 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2023206 : เครื่องดื่มและไอศกรีม | จำนวน | 6 | 14 | 5 | 2 | - | - | - | - | 27 | - | - | - | - | - | - | - | 3.44 | 0.424 | - |
| | ร้อยละ | 22.22 | 51.85 | 18.52 | 7.41 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2023310 : อาหารสุขภาพ | จำนวน | 13 | 4 | 4 | 3 | 2 | - | 1 | - | 27 | - | - | - | - | - | - | - | 3.35 | 0.818 | - |
| | ร้อยละ | 48.15 | 14.81 | 14.81 | 11.11 | 7.41 | - | 3.70 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2041403 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 91 | - | - | - | - | - | - | - | 91 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|---|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|---|-------|------|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | จำนวน | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| GE2400101 : การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า | จำนวน | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| GE2820102 : วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต | จำนวน | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2001301 : การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา | จำนวน | 13 | 3 | - | 1 | - | - | - | 1 | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 3.61 | 0.979 | 5.56 |
| | ร้อยละ | 72.22 | 16.67 | - | 5.56 | - | - | - | 5.56 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2021101 : หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ | จำนวน | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2052203 : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร | จำนวน | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2052304 : การแปรรูปอาหาร | จำนวน | 4 | 5 | - | - | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.72 | 0.264 | - |
| | ร้อยละ | 44.44 | 55.56 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2052305 : เคมีอาหาร | จำนวน | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2052306 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 1 | จำนวน | 6 | 3 | - | - | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.83 | 0.250 | - |
| | ร้อยละ | 66.67 | 33.33 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2052307 : การออกแบบการทดลอง | จำนวน | 3 | - | 1 | 1 | 4 | - | 1 | - | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 2.65 | 1.055 | - |
| | ร้อยละ | 30.00 | - | 10.00 | 10.00 | 40.00 | - | 10.00 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2052310 : การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร | จำนวน | 9 | 7 | 1 | - | - | - | - | 1 | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 3.53 | 0.931 | 5.56 |
| | ร้อยละ | 50.00 | 38.89 | 5.56 | - | - | - | - | 5.56 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2052311 : การประเมินทางประสาทสัมผัส | จำนวน | 8 | 5 | 3 | 1 | - | - | - | - | 17 | - | - | - | - | - | - | - | 3.59 | 0.476 | - |
| | ร้อยละ | 47.06 | 29.41 | 17.65 | 5.88 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE2052414 : การจัดการโรงงานอาหาร | จำนวน | 17 | - | - | - | - | - | - | 1 | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 3.78 | 0.943 | 5.56 |
| | ร้อยละ | 94.44 | - | - | - | - | - | - | 5.56 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|--|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|----|-------|---|------|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2052415 : การประกันคุณภาพอาหาร | จำนวน | 9 | 5 | 2 | 1 | - | - | - | 1 | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 3.44 | 0.968 | 5.56 |
| | ร้อยละ | 50.00 | 27.78 | 11.11 | 5.56 | - | - | - | 5.56 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2052416 : สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | จำนวน | 17 | - | - | - | - | - | - | 1 | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 3.78 | 0.943 | 5.56 |
| | ร้อยละ | 94.44 | - | - | - | - | - | - | 5.56 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2052417 : โครงการงานพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | จำนวน | 4 | 6 | 3 | 2 | - | 2 | - | 1 | 18 | - | - | - | - | - | - | - | 3.00 | 1.071 | 5.56 |
| | ร้อยละ | 22.22 | 33.33 | 16.67 | 11.11 | - | 11.11 | - | 5.56 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2053307 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมหวาน | จำนวน | 7 | 7 | 10 | 2 | - | - | - | 1 | 27 | - | - | - | - | - | - | - | 3.24 | 0.801 | 3.70 |
| | ร้อยละ | 25.93 | 25.93 | 37.04 | 7.41 | - | - | - | 3.70 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2053308 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม | จำนวน | 4 | 2 | 1 | 2 | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.44 | 0.635 | - |
| | ร้อยละ | 44.44 | 22.22 | 11.11 | 22.22 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ST2042205 : ชีวเคมีพื้นฐาน | จำนวน | 2 | - | - | 3 | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 3.10 | 0.822 | - |
| | ร้อยละ | 40.00 | - | - | 60.00 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ST2042206 : ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน | จำนวน | 2 | 2 | 1 | - | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 3.60 | 0.418 | - |
| | ร้อยละ | 40.00 | 40.00 | 20.00 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ST2062201 : จุลชีววิทยาทั่วไป | จำนวน | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ST2062202 : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป | จำนวน | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | จำนวน | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค | จำนวน | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2810102 : การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ | จำนวน | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|--|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|---|---|-----|------------|---|---|--------|----|-----|-------|--------|------|----------------|---|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2052201 : วิศวกรรมอาหาร | จำนวน | 1 | 1 | - | 1 | 2 | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 2.80 | 0.908 | - |
| | ร้อยละ | 20.00 | 20.00 | - | 20.00 | 40.00 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2052202 : จุลชีววิทยาทางอาหาร | จำนวน | 3 | 2 | - | - | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 3.80 | 0.274 | - |
| | ร้อยละ | 60.00 | 40.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2052203 : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร | จำนวน | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2052308 : เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร | จำนวน | 8 | 1 | - | - | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.94 | 0.167 | - |
| | ร้อยละ | 88.89 | 11.11 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2052309 : ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร | จำนวน | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2052310 : การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร | จำนวน | 3 | 5 | 1 | - | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.61 | 0.333 | - |
| | ร้อยละ | 33.33 | 55.56 | 11.11 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2052311 : การประเมินทางประสาทสัมผัส | จำนวน | 1 | 5 | 1 | 2 | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.28 | 0.507 | - |
| | ร้อยละ | 11.11 | 55.56 | 11.11 | 22.22 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2052312 : การวิเคราะห์อาหาร | จำนวน | 4 | 3 | 2 | - | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.61 | 0.417 | - |
| | ร้อยละ | 44.44 | 33.33 | 22.22 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2052313 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2 | จำนวน | 1 | 7 | 1 | - | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.50 | 0.250 | - |
| | ร้อยละ | 11.11 | 77.78 | 11.11 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2053306 : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ | จำนวน | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2053401 : สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 17 | - | - | - | 17 | - | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | 100.00 | - | - | - |
| ST2042207 : เคมีวิเคราะห์ | จำนวน | 2 | - | 1 | 1 | 1 | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 3.10 | 0.894 | - |
| | ร้อยละ | 40.00 | - | 20.00 | 20.00 | 20.00 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ST2042208 : ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ | จำนวน | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|---|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|-----|------|----------------|-------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2100106 : การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต | จำนวน | 7 | 1 | - | - | - | - | - | 1 | 9 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.50 | 1.323 | 11.11 |
| | ร้อยละ | 77.78 | 11.11 | - | - | - | - | - | 11.11 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ | จำนวน | - | - | 2 | 3 | 2 | 1 | - | 1 | 9 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2.11 | 0.928 | 11.11 |
| | ร้อยละ | - | - | 22.22 | 33.33 | 22.22 | 11.11 | - | 11.11 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ | จำนวน | 5 | 3 | - | - | - | - | - | 1 | 9 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.39 | 1.294 | 11.11 |
| | ร้อยละ | 55.56 | 33.33 | - | - | - | - | - | 11.11 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2012101 : วิวัฒนาการการแต่งกายและแฟชั่น | จำนวน | 2 | 4 | 2 | - | - | - | - | 1 | 9 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.11 | 1.219 | 11.11 |
| | ร้อยละ | 22.22 | 44.44 | 22.22 | - | - | - | - | 11.11 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2012102 : การวาดภาพเพื่อการออกแบบแฟชั่น | จำนวน | 4 | 2 | 1 | - | 1 | - | - | 1 | 9 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.11 | 1.341 | 11.11 |
| | ร้อยละ | 44.44 | 22.22 | 11.11 | - | 11.11 | - | - | 11.11 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2012103 : พื้นฐานการตัดเย็บ | จำนวน | 2 | 2 | 3 | 1 | - | - | - | 1 | 9 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2.94 | 1.210 | 11.11 |
| | ร้อยละ | 22.22 | 22.22 | 33.33 | 11.11 | - | - | - | 11.11 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 3 | 3 | 2 | - | - | - | - | 1 | 9 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.17 | 1.250 | 11.11 |
| | ร้อยละ | 33.33 | 33.33 | 22.22 | - | - | - | - | 11.11 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2200109 : ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ | จำนวน | - | - | 1 | - | 1 | 4 | 1 | - | 7 | - | - | - | - | - | - | - | - | 1.71 | 0.636 | - |
| | ร้อยละ | - | - | 14.29 | - | 14.29 | 57.14 | 14.29 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2300101 : พลวัตทางสังคมและความทันสมัย | จำนวน | 7 | - | - | - | - | - | - | - | 7 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2500105 : นันทนาการ | จำนวน | 7 | - | - | - | - | - | - | - | 7 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2012104 : หลักศิลปะทางแฟชั่น | จำนวน | 4 | 3 | - | - | - | - | - | - | 7 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.79 | 0.267 | - |
| | ร้อยละ | 57.14 | 42.86 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2012105 : การทำแบบตัดและตัดเย็บ | จำนวน | 3 | 1 | 3 | - | - | - | - | - | 7 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3.50 | 0.500 | - |
| | ร้อยละ | 42.86 | 14.29 | 42.86 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|---|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|---|---|-----|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ | จำนวน | - | 3 | 1 | 2 | 1 | - | - | - | 7 | - | - | - | - | - | - | - | 2.93 | 0.607 | - |
| | ร้อยละ | - | 42.86 | 14.29 | 28.57 | 14.29 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 7 | - | - | - | - | - | - | - | 7 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|--|--------------------------------|--------|-------|--------|-------|-------|------|------|------|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|-----|------|----------------|-------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ | จำนวน | 3 | 6 | 5 | - | - | - | - | - | 2 | 16 | - | - | - | - | - | - | - | 3.00 | 1.225 | 12.50 |
| | ร้อยละ | 18.75 | 37.50 | 31.25 | - | - | - | - | - | 12.50 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2500101 : พลศึกษา | จำนวน | 16 | - | - | - | - | - | - | - | - | 16 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2700101 : วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน | จำนวน | 4 | 2 | 3 | 2 | 3 | - | - | - | 2 | 16 | - | - | - | - | - | - | - | 2.69 | 1.276 | 12.50 |
| | ร้อยละ | 25.00 | 12.50 | 18.75 | 12.50 | 18.75 | - | - | - | 12.50 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ | จำนวน | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 3.00 | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2041104 : หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 2 | 4 | 5 | 1 | 1 | - | - | - | 3 | 16 | - | - | - | - | - | - | - | 2.59 | 1.381 | 18.75 |
| | ร้อยละ | 12.50 | 25.00 | 31.25 | 6.25 | 6.25 | - | - | - | 18.75 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2041105 : เอกลักษณะทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 2 | 2 | 9 | - | - | - | - | - | 3 | 16 | - | - | - | - | - | - | - | 2.63 | 1.348 | 18.75 |
| | ร้อยละ | 12.50 | 12.50 | 56.25 | - | - | - | - | - | 18.75 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042101 : ศิลปะประดิษฐ์ | จำนวน | 4 | 3 | 4 | 2 | - | - | - | - | 3 | 16 | - | - | - | - | - | - | - | 2.72 | 1.437 | 18.75 |
| | ร้อยละ | 25.00 | 18.75 | 25.00 | 12.50 | - | - | - | - | 18.75 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042102 : หลักศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 6 | 6 | 1 | - | - | - | - | - | 3 | 16 | - | - | - | - | - | - | - | 3.00 | 1.517 | 18.75 |
| | ร้อยละ | 37.50 | 37.50 | 6.25 | - | - | - | - | - | 18.75 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042205 : ดอกไม้ประดิษฐ์ | จำนวน | 22 | 5 | - | - | - | - | - | - | 1 | 28 | - | - | - | - | - | - | - | 3.77 | 0.764 | 3.57 |
| | ร้อยละ | 78.57 | 17.86 | - | - | - | - | - | - | 3.57 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042206 : แกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง | จำนวน | 13 | 5 | 5 | 2 | - | - | - | - | 1 | 26 | - | - | - | - | - | - | - | 3.44 | 0.864 | 3.85 |
| | ร้อยละ | 50.00 | 19.23 | 19.23 | 7.69 | - | - | - | - | 3.85 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042209 : การออกแบบคอมพิวเตอร์กราฟิกเพื่องานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 9 | 2 | 6 | 3 | 3 | 2 | 2 | 1 | 1 | 28 | - | - | - | - | - | - | - | 2.84 | 1.123 | 3.57 |
| | ร้อยละ | 32.14 | 7.14 | 21.43 | 10.71 | 10.71 | 7.14 | 7.14 | 3.57 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042311 : การควบคุมคุณภาพในงานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 18 | 2 | 3 | 4 | - | - | - | - | 1 | 28 | - | - | - | - | - | - | - | 3.50 | 0.892 | 3.57 |
| | ร้อยละ | 64.29 | 7.14 | 10.71 | 14.29 | - | - | - | - | 3.57 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042312 : วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 25 | 2 | - | - | - | - | - | - | 1 | 28 | - | - | - | - | - | - | - | 3.82 | 0.760 | 3.57 |
| | ร้อยละ | 89.29 | 7.14 | - | - | - | - | - | - | 3.57 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F | |
|---|--------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|-------|------------|---|---|----|-----|-------|---|-----|------|----------------|-------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2042314 : ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 1 | 1 | 2 | 1 | - | - | - | - | 1 | 6 | - | - | - | - | - | - | - | 2.67 | 1.402 | 16.67 |
| | ร้อยละ | 16.67 | 16.67 | 33.33 | 16.67 | - | - | - | - | 16.67 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2100101 : ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร | จำนวน | 12 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 13 | - | - | - | - | - | - | - | 3.96 | 0.139 | - |
| | ร้อยละ | 92.31 | 7.69 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2200101 : ภาษาอังกฤษเทคนิค | จำนวน | 21 | 9 | 3 | 3 | 2 | - | - | - | - | 38 | - | - | - | - | - | - | - | 3.58 | 0.599 | - |
| | ร้อยละ | 55.26 | 23.68 | 7.89 | 7.89 | 5.26 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2500104 : กีฬาประเภทบุคคล | จำนวน | 23 | - | - | - | - | - | - | - | - | 23 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2500105 : นันทนาการ | จำนวน | 12 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 13 | - | - | - | - | - | - | - | 3.96 | 0.139 | - |
| | ร้อยละ | 92.31 | 7.69 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2600102 : สถิติเบื้องต้น | จำนวน | 2 | 1 | 1 | 1 | 3 | 2 | 3 | - | - | 13 | - | - | - | - | - | - | - | 2.23 | 1.092 | - |
| | ร้อยละ | 15.38 | 7.69 | 7.69 | 7.69 | 23.08 | 15.38 | 23.08 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| GE2810102 : การพัฒนาคนเพื่ออาชีพ | จำนวน | 25 | - | - | - | - | - | - | - | - | 25 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2011101 : สิ่งทอและการตัดเย็บ | จำนวน | 18 | 15 | 4 | 1 | - | - | - | - | - | 38 | - | - | - | - | - | - | - | 3.66 | 0.387 | - |
| | ร้อยละ | 47.37 | 39.47 | 10.53 | 2.63 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2021102 : พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ | จำนวน | 1 | 2 | 8 | 2 | - | - | - | - | - | 13 | - | - | - | - | - | - | - | 3.08 | 0.400 | - |
| | ร้อยละ | 7.69 | 15.38 | 61.54 | 15.38 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2022102 : อาหารไทย | จำนวน | 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2041105 : เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 14 | 7 | 4 | - | - | - | - | - | - | 25 | - | - | - | - | - | - | - | 3.70 | 0.382 | - |
| | ร้อยละ | 56.00 | 28.00 | 16.00 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE2042103 : การจัดดอกไม้ | จำนวน | 38 | - | - | - | - | - | - | - | - | 38 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|---|--------------------------------|-------|-------|-------|-------|------|------|---|-----|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2042208 : ครอบครั้วกับวิถีใหม่ | จำนวน | 9 | 4 | 6 | 4 | 1 | 1 | - | - | 25 | - | - | - | - | - | - | - | 3.26 | 0.723 | - |
| | ร้อยละ | 36.00 | 16.00 | 24.00 | 16.00 | 4.00 | 4.00 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|--|--------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2200108 : ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ | จำนวน | 5 | 1 | - | 3 | - | - | - | 1 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 3.10 | 1.287 | 10.00 |
| | ร้อยละ | 50.00 | 10.00 | - | 30.00 | - | - | - | 10.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| GE2500101 : พลศึกษา | จำนวน | 7 | 2 | - | - | - | - | - | 1 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 3.50 | 1.247 | 10.00 |
| | ร้อยละ | 70.00 | 20.00 | - | - | - | - | - | 10.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| HE2051101 : วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ | จำนวน | 4 | 2 | 2 | - | 1 | - | - | 1 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 3.10 | 1.265 | 10.00 |
| | ร้อยละ | 40.00 | 20.00 | 20.00 | - | 10.00 | - | - | 10.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| ST2031105 : แคลคูลัสเบื้องต้น | จำนวน | - | - | 2 | 1 | 2 | 1 | 3 | 1 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 1.70 | 0.978 | 10.00 |
| | ร้อยละ | - | - | 20.00 | 10.00 | 20.00 | 10.00 | 30.00 | 10.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| ST2041108 : เคมี 1 | จำนวน | 2 | - | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 2.20 | 1.337 | 10.00 |
| | ร้อยละ | 20.00 | - | 20.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | 20.00 | 10.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| ST2041109 : ปฏิบัติการเคมี 1 | จำนวน | 8 | 1 | - | - | - | - | - | 1 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 3.55 | 1.257 | 10.00 |
| | ร้อยละ | 80.00 | 10.00 | - | - | - | - | - | 10.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| ST2061103 : ชีววิทยาทั่วไป | จำนวน | - | 3 | 1 | 2 | 1 | - | 2 | 1 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 2.25 | 1.230 | 10.00 |
| | ร้อยละ | - | 30.00 | 10.00 | 20.00 | 10.00 | - | 20.00 | 10.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| ST2061104 : ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป | จำนวน | 4 | 2 | 1 | 1 | 1 | - | - | 1 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 3.05 | 1.279 | 10.00 |
| | ร้อยละ | 40.00 | 20.00 | 10.00 | 10.00 | 10.00 | - | - | 10.00 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GE2200102 : ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | จำนวน | - | 1 | 3 | 2 | 1 | 2 | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 2.50 | 0.707 | - |
| | ร้อยละ | - | 11.11 | 33.33 | 22.22 | 11.11 | 22.22 | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| GE2300113 : วิทยาสงเคราะห์ | จำนวน | 5 | 1 | 2 | 1 | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.56 | 0.583 | - |
| | ร้อยละ | 55.56 | 11.11 | 22.22 | 11.11 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| GE2500105 : นันทนาการ | จำนวน | 5 | 2 | - | 1 | 1 | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.50 | 0.750 | - |
| | ร้อยละ | 55.56 | 22.22 | - | 11.11 | 11.11 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| GE2600102 : สถิติเบื้องต้น | จำนวน | 6 | - | - | - | - | 2 | 1 | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.11 | 1.341 | - |
| | ร้อยละ | 66.67 | - | - | - | - | 22.22 | 11.11 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | | |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|--|--------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|--------|------------|---|---|----|-----|-------|---|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE2052101 : เคมีอินทรีย์อาหาร | จำนวน | 2 | - | 1 | - | 3 | 1 | 2 | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 2.28 | 1.149 | - |
| | ร้อยละ | 22.22 | - | 11.11 | - | 33.33 | 11.11 | 22.22 | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| ST2051101 : หลักฟิสิกส์ | จำนวน | 2 | 4 | 1 | 1 | 1 | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.28 | 0.667 | - |
| | ร้อยละ | 22.22 | 44.44 | 11.11 | 11.11 | 11.11 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| ST2051102 : ปฏิบัติการหลักฟิสิกส์ | จำนวน | 4 | 2 | 1 | 2 | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.44 | 0.635 | - |
| | ร้อยละ | 44.44 | 22.22 | 11.11 | 22.22 | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับชั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|--|--------------------------------|--------|-------|------|---|------|---|---|------|--------|------------|---|--------|----|-----|--------|----|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE4011101 : ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 14 | 7 | 2 | - | - | - | - | 1 | 24 | - | - | - | - | - | - | - | 3.60 | 0.834 | 4.17 |
| | ร้อยละ | 58.33 | 29.17 | 8.33 | - | - | - | - | 4.17 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE4011102 : เทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมทางคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 22 | - | 1 | - | - | - | - | 1 | 24 | - | - | - | - | - | - | - | 3.79 | 0.833 | 4.17 |
| | ร้อยละ | 91.67 | - | 4.17 | - | - | - | - | 4.17 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE4011103 : ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 21 | 2 | - | - | - | - | - | 1 | 24 | - | - | - | - | - | - | - | 3.79 | 0.820 | 4.17 |
| | ร้อยละ | 87.50 | 8.33 | - | - | - | - | - | 4.17 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE4012201 : วิทยานิพนธ์ | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 11 |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 |
| HE4014120 : คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนานวัตกรรมเพื่อชุมชน | จำนวน | 20 | 1 | 2 | - | - | - | - | 1 | 24 | - | - | - | - | - | - | - | 3.73 | 0.847 | 4.17 |
| | ร้อยละ | 83.33 | 4.17 | 8.33 | - | - | - | - | 4.17 | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| LIGS01 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1 | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 18 | - | - | - | 18 | - | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | 100.00 | - | - | - | - |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE4011104 : สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 22 | - | - | - | - | - | - | - | 22 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE4011105 : สัมมนาคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย | จำนวน | 17 | 5 | - | - | - | - | - | - | 22 | - | - | - | - | - | - | - | 3.89 | 0.214 | - |
| | ร้อยละ | 77.27 | 22.73 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE4012201 : วิทยานิพนธ์ | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 11 |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 |
| HE4014101 : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ | จำนวน | 6 | - | - | - | - | - | - | - | 6 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE4014118 : การออกแบบเชิงสร้างสรรค์ทางคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 15 | 1 | - | - | - | - | - | - | 16 | - | - | - | - | - | - | - | 3.97 | 0.125 | - |
| | ร้อยละ | 93.75 | 6.25 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| HE4014121 : การสร้างสรรค์และนำเสนองานคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 19 | 1 | 1 | - | 1 | - | - | - | 22 | - | - | - | - | - | - | - | 3.84 | 0.473 | - |
| | ร้อยละ | 86.36 | 4.55 | 4.55 | - | 4.55 | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |



| หลักสูตร/รายวิชา | ระดับคะแนนตัวอักษรตามลำดับขั้น | | | | | | | | | | ระดับคะแนน | | | | | | | AVG | SD | ร้อยละการติด F |
|---|--------------------------------|--------|-------|-------|---|----|---|---|-----|--------|------------|---|--------|----|-----|-------|--------|------|-------|----------------|
| | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F | รวม | I | W | S | U | AU | รวม | อื่นๆ | | | | |
| คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE6011101 : ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 8 | - | - | - | - | - | - | - | 8 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE6011102 : การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล | จำนวน | 8 | - | - | - | - | - | - | - | 8 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE6011103 : สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 6 | 2 | 1 | - | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | 3.78 | 0.363 | - |
| | ร้อยละ | 66.67 | 22.22 | 11.11 | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| LIGS01 : ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1 | จำนวน | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 6 | - | - | - | 6 | - | - | - |
| | ร้อยละ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | 100.00 | - | - | - |
| ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HE6012105 : ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์ | จำนวน | 7 | 1 | - | - | - | - | - | - | 8 | - | - | - | - | - | - | - | 3.94 | 0.177 | - |
| | ร้อยละ | 87.50 | 12.50 | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |
| HE6013105 : คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย | จำนวน | 8 | - | - | - | - | - | - | - | 8 | - | - | - | - | - | - | - | 4.00 | - | - |
| | ร้อยละ | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | 100.00 | - | - | - | - | - | - | - | | | |